



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscan

Data: 16/09/2020

Portale di attualità eno-gastronomica, Food, Lifestyle:

ItaliaATavola.com

Pag. 1 di 6

Link:

<https://www.italiaatavola.net/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/2020/9/16/lombardelli-torna-all-argentario-suo-tocco-gourmet-al-dama-dama/69687>

# Italia a Tavola

## Lombardelli torna all'Argentario Suo il tocco gourmet al Dama Dama

Publicato il 16 Settembre 2020 | 06:40

**Il cuoco maremmano è tornato nella sua terra e ora è l'executive che dei due ristoranti dell'Argentario Golf Resort & Spa, struttura a 5 stelle di Porto Ercole (Gr).**

L'Argentario è designato di per sé, nell'ambito della Toscana, a territorio vocato alla villeggiatura piuttosto che alla vacanza. Vacanze che nelle città d'arte della Toscana, Firenze soprattutto, sono state vanificate nei numeri e nel business dall'assenza di turismo straniero e villeggiatura che qui all'Argentario ha avuto prodiga stagione estiva con segnali forti di un autunno altrettanto felice.



*Emiliano Lombardelli*



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscan

Data: 16/09/2020

Portale di attualità eno-gastronomica, Food, Lifestyle:

ItaliaATavola.com

Pag. 2 di 6

Link:

<https://www.italiaatavola.net/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/2020/9/16/lombardelli-torna-all-argentario-suo-tocco-gourmet-al-dama-dama/69687>

# Italia a Tavola

È Toscana che poco ama palesarsi, nulla della Versilia scanzonata; qui è Maremma e, come suole dirsi, si è prima maremmani e poi toscani! Location da favola, siamo in uno dei posti più belli del Creato, pregevolezza architettonica, piena funzionalità, lusso non ostentato ma semplicemente posto a base di un comfort e di una piacevolezza del soggiornare che ammalia i coccolati ospiti. È l'Argentario Golf Resort & Spa, resort **5 stelle** di **Porto Ercole (Gr)** con campo da golf 18 buche, centro benessere e due ristoranti: **Club House** e **Dama Dama**.

La guida di entrambe le cucine è affidata ad **Emiliano Lombardelli** che all'Argentario ci è nato: maremmano di razza. Lombardelli (48 anni) ha destino segnato per l'arte culinaria sin da piccolo. Frequenta la scuola alberghiera, lavora nell'alta ristorazione con esperienze elbane, romane ed alpine grazie alle quali completa la sua formazione, affina tecniche e intravede la percorribilità di spazi per sue linee originali. Emiliano Lombardelli torna all'**Argentario Golf Resort & Spa** lo scorso anno dopo parentesi di un lustro. Il suo nobile intento, chiaramente condiviso con la proprietà e con i collaboratori, è posizionare il Dama Dama ai massimi livelli della cucina italiana.



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscan

Data: 16/09/2020

Portale di attualità eno-gastronomica, Food, Lifestyle:

ItaliaATavola.com

Pag. 3 di 6

Link:

<https://www.italiaatavola.net/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/2020/9/16/lombardelli-torna-all-argentario-suo-tocco-gourmet-al-dama-dama/69687>

# Italia a Tavola

Buone esecuzioni, frutto di buone tecniche e di meditati approvvigionamenti rendono molto piacevole il pranzo e la cena alla Club House.

Imperdibili i tagliolini al Lupicante. Il Lupicante è l'Astice locale, pescato nel mare qui davanti. In menù questo piatto appare con la dicitura "tagliolini all'astice". Si abbia l'ardimento, per amore del proprio mare, per il rispetto verso pescatori, cuochi e clienti, e lo si chiami correttamente "tagliolini al lupicante"!

Dove ci si accomoda a tavola per vivere una deliziosa e memorabile esperienza gourmet è al Dama Dama, creatura prediletta dello chef Emiliano Lombardelli, progettata per un massimo di 50 coperti. Una curiosità: 'Dama Dama' è il nome scientifico del daino. Il daino ha suo habitat nei boschi dell'Argentario. Si cena sulla terrazza panoramica al cospetto del verde paesaggio che connota questo promontorio fatato.

Il servizio di sala, ruolo di sommelier incluso, è governato dal maremmano **Nicola Alocci**, alla cui competenza ci si affida fiduciosamente per quanto andrà a succedersi negli appropriati calici. La successione delle pietanze, il flow della sontuosa cena, è a cura dello chef Emiliano Lombardelli. Molto buoni e ben presentati i pani fatti in casa.

E dopo due benvenuti dalla cucina, two is better than one, quando già nel calice è presente una gagliarda Ansonica Costa dell'Argentario Doc, elogio dei vigneti circostanti, giunge a tavola lo squisito elogio del prospiciente mare: Sottilissima di gamberi rosa dell'Argentario, gelato al nostro olio, caviale di aringa, perle al lime e pepe di Timut. In questo piatto si palesa la grande maestria dello chef nella manipolazione delle texture e nella sapienza delle modalità di cottura. Perfetti i tempi di servizio, apprezzabile eleganza nella sobrietà della mise en place.



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscan

Data: 16/09/2020

Portale di attualità eno-gastronomica, Food, Lifestyle:

ItaliaATavola.com

Pag. 4 di 6

Link:

<https://www.italiaatavola.net/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/2020/9/16/lombardelli-torna-all-argentario-suo-tocco-gourmet-al-dama-dama/69687>

# Italia a Tavola



*Le carni proposte da Lombardelli al Dama Dama*

Si prosegue con Cipolla rossa, patata in leggero fumo al fior di finocchio e polvere di cipolla bruciata. Quanta sapienza già nel solo immaginarlo e poi eseguirlo questo piatto! Gustose armonie di sapori altrimenti a rischio di oblio. Da altri vigneti vicini, subentra all'Ansonica un vispo Vermentino. È abbinamento perfetto per Seppiette confit, avocado, cipolla rossa all'agro e mazzancolle. Ancora la dimostrazione ghiotta della disinvolta confidenza che lo chef Emiliano Lombardelli ha con il pescato del suo mare e con il modo di lavorarlo con arguta fantasia in cucina.



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscany

Data: 16/09/2020

Portale di attualità eno-gastronomica, Food, Lifestyle:

ItaliaATavola.com

Pag. 5 di 6

Link:

<https://www.italiaatavola.net/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/2020/9/16/lombardelli-torna-all-argentario-suo-tocco-gourmet-al-dama-dama/69687>

# Italia a Tavola

E giunge in tavola uno dei piatti tra i più celebri dello chef: Bottoni di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori... Il caldaro, la tipica zuppa di pesce locale, in vaga somiglianza con il cacciucco livornese. L'innovativa ed apprezzata proposta dello chef porta a farcia il pesce che viene incapsulato nei saporiti bottoni. Reinterpretazione pregevole ed encomiabile atta a sprigionare profumi intensi e sapori pieni. Nel calice un ottimo rosato, saggiamente consigliato da Nicola Alocci.

Ancora un primo. Cosa si diceva prima a proposito della Club House e dei suoi imperdibili "tagliolini al lupicante"!?! Ecco, ai soli fini della ridenominazione del piatto, mutatis mutandis, qui vorremmo leggere "Tortelli di lupicante..." sebbene appaia scritto "Tortelli di astice e burrata, salsa al prosecco e polvere di funghi porcini". Grandissimo piatto che da solo già varrebbe la cena al Dama Dama. Godimento pieno sin dall'occhio per poi transitare alla percezione olfattiva fino all'armonica esplosione di sapori al palato.



*Il pane proposto in tavola dallo chef*



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscan

Data: 16/09/2020

Portale di attualità eno-gastronomica, Food, Lifestyle:

ItaliaATavola.com

Pag. 6 di 6

Link:

<https://www.italiaatavola.net/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/2020/9/16/lombardelli-torna-all-argentario-suo-tocco-gourmet-al-dama-dama/69687>

# Italia a Tavola

Ulteriore dono dal mare la portata successiva: Spigola cotta nel sale al cedro e pepe, consistenze di topinambur e crema di mais. A fronte dell'indispensabile freschezza della spigola, come oramai lo chef ci ha abituati, altra felice creazione originale che sa porre enfasi sulla gradita sapidità.

Sorprendente il predessert: lollipop al passion fruit e semplicemente squisiti i dolci. A degna conclusione dell'avvicendamento nei, hic et nunc un delizioso Aleatico.

Sono presenti anche quattro menu degustazione: "**Mare Nostrum**" con sei portate, "**Di Maremma**" anch'esso di sei portate, "**Signature Dish**" con 4 portate e "**Dama Dama**" con 8 portate. Il pregio della filiera corta, siano dal mare o dagli orti gli arrivi, la vistosa abilità nel saper coniugare l'indiscussa padronanza delle tecniche di cucina con il vibrante estro creativo, l'armonia di squadra e la voglia grande di tendere al miglioramento continuo, tutto ciò fa del Dama Dama l'astro luminoso della rinascenza ristorazione italiana di qualità.